Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

POLSKIE ZIOŁA

CZASOPISMO POŚWIĘCONE PROPAGANDZIE ZIELARSTWA

Nr. 1 (rok II) **Styczeń** **1935 r.**

SPIS RZECZY:

POLSKIE ZIOŁA

CZASOPISMO POŚWIĘCONE PROPAGANDZIE ZIELARSTWA

Nr. 1 (rok II) **Styczeń** **1935 r.**

CO TO SĄ „OGRÓDKI DZIAŁKOWE?"

Chcąc wyzwolić ludność miast od niezdrowego wpływu atmosfery i stosunków miejskich, chcąc stworzyć im warunki powrotu na łono przyrody i dać możność wykonywania uszlachetniającej pracy nad uprawą kawałka ziemi, dr. Schreiber, lekarz lipski, wraz z dr. Hauschildem, dyrektorem szkoły, w 1864 r. zainicjowali założenie małych ogródków czyli zagoników. Idea, pomyślana początkowo jako sposób odciągnięcia dzieci od zgubnych wpływów ulicy, szybko znalazła zwolenników pomiędzy starszymi, którzy poznali błogie skutki pracy w ogrodzie. Rychło idea ogródków działkowych tak się rozszerzyła, że z prywatnej inicjatywy przerodziła się w zjawisko społeczne, cieszące się poparciem władz państwowych, samorządu i instytucyj społecznych. Dziś ogródki działkowe pod względem społeczno-wychowawczym, zdrowotnym, ekonomicznym i t. p. stanowią na Zachodzie jedno z najważniejszych zagadnień społecznych.

Z przyjemnością podkreślamy fakt, że idea ogródków działkowych i u nas rozwija się i znajduje w społeczeństwie zrozumienie, zainteresowanie i poparcie. Obecnie w trzech Okręgowych Związkach Towarzystw Ogródków Działkowych (w Warszawie, w Katowicach i Poznaniu) zrzeszonych jest razem przeszło 100 Towarzystw Ogródków Działkowych, w których zgrupowanych jest około 20.000 działkowców.

Cóż to jest „ogródek działkowy"? Obejmuje on kilku lub kilkunastohektarowy obszar ziemi, położony w środku,

najczęściej jednak na krańcach miasta, odpowiednio ogrodzony, podzielony na parcele od 250 do 500 m. kw., zaopatrzony w wodę. Parcelki te wydzierżawiane są osobom prywatnym celem hodowli jarzyn, owoców, kwiatów i ziół leczniczych. Plony ogródka winien działkowiec spożyć sam wraz z rodziną, wykluczając sprzedaż, przyczem należy zaznaczyć, że dzięki posiadanemu ogródkowi ma możność spożywania takich warzyw i owoców, jakich nie byłby w stanie kupić ze względu na niedostępną cenę. Takie zastrzeżenie, często spotykane w statutach i regulaminach Towarzystw Ogródków Działkowych, oczywiście nie może mieć zastosowania jeśli chodzi o hodowlę kwiatów i ziół leczniczych.

Posiadacz ogródka musi wiele pracować, aby uzyskać należyty plon. Z obserwacji stosunków w ogródkach działkowych wynika, że wartość przeciętna plonów otrzymanych z jednego 250-metrowego ogródka wyniosła około 240.— zł., co przecież jest poważną pozycją w budżecie pracownika zarabiającego 2000—2400 zł. rocznie.

Dla zorganizowania w mieście kolonji ogródków działkowych, po zebraniu niezbędnego materjału, dotyczącego liczby osób, reflektujących na działki, możności otrzymania terenu i t. p. niezbędnem jest ułożenie statutu Towarzystwa Ogródków Działkowych i zalegalizowanie go zgodnie z wymaganiami ustawy.

Nieocenioną pomoc okazuje chętnym inicjatorom Związek Okręgowy Towarzystw Ogródków Działkowych, przesyłając nietylko gotowe, opracowane zgodnie z przepisami prawa, projekty statutu i regulaminów, lecz nawet sporządzając bezpłatnie plan kolonji na podstawie planu sytuacyjnego i niwelacyjnego. Oprócz tego Związek udziela chętnie wszelkich informacyj o dodatkowych warunkach, jakie należy zachować, aby projektowanej kolonji zapewnić najbardziej pomyślne warunki rozwoju. Bardzo wiele pożytecznych szczegółów podaje broszura

p. Stefana Wilczyńskiego p. t. „Ogródki Działkowe jako zagadnienie społeczne".

Wychowawcza rola ogródków działkowych jest ogromna. Od działkowca wymagana jest przedewszystkiem wytrwałość w pracy. Objąwszy w posiadanie przyznaną działkę planowo doprowodza on ją do stanu używalności i kultury, uprawia zachwaszczoną glebę, stawia ogrodzenie, nawozi ziemię, kilkakrotnie ją przekopuje, sadzi drzewka i t. p. Gdyby ostygł w swym zapale i zaniedbał pracę, cały dotychczasowy jego wysiłek pójdzie na marne. Uprawa ogródka kształtuje zatem charakter, wyrabia wytrwałość, uczy planowości w pracy.

Ogródki działkowe mają dla rzeszy pracowników biurowych specjalne znaczenie wypoczynkowe. Czy obecnie mogą oni czas wolny od pracy spędzić pożytecznie dla zdrowia? Odpowiedź brzmi zgoła przecząco. Czas wolny od pracy spędza często na bezcelowem wałęsaniu się po ulicy, lub w przeludnionem mieszkaniu, wreszcie, co gorsza, w dymie i zaduchu kawiarni czy też piwiarni. Posiadacz ogródka te codzienne 3—5 godzin spędza milej i hygieniczniej, oddychając wraz z całą rodziną świeżem powietrzem. Ogródki działkowe są niejako szkołą umiłowania ziemi ojczystej, a Polak, jak wogóle Słowianie, jest specjalnie do ziemi przywiązany tysiącem uczuć.

Oprócz tego praca fizyczna, wykonywana w ogródku, nietylko jest przyjemna, lecz i nader pożyteczna. Praca ta połączona z ciągłym schylaniem się, przykucaniem, wspinaniem się, czyli z ćwiczeniami gimnastycznemi na świeżem powietrzu, jest przedewszystkiem wskazana dla osób pracujących w siedzącej lub stojącej (często bez ruchu) pozycji, gdyż pobudza krwiobieg, doprowadza do wszystkich części organizmu nowe siły odżywcze, wzmacnia mięśnie grzbietowe i miednicowe oraz kręgosłup.

Znakomite usługi lecznicze oddaje praca w ogrodzie ludziom, cierpiącym na neurastenję, bezsenność, niepokój nerwowy, skłonność do otyłości.

Na Zachodzie zwrócono nawet uwagę na ogródki działkowe, jako na pierwszorzędny czynnik zwalczania gruźlicy.

Jeżeli dodamy, że podczas pracy ogrodowej podnosi się wydzielnicza czynność skóry oraz hartuje i wzmacnia ustrój, zdołamy w całej pełni ocenić znaczenie ogródków działkowych ze stanowiska lekarza i hygjenisty.

Ogródki działkowe poza jarzynami, owocami i t. p. specjalnie nadają się do hodowli ziół leczniczych, które plantowane w niewielkich ilościach i na niewielkich obszarach, lecz troskliwie pielęgnowane, potrafią się właścicielowi odwdzięczyć. Badania porównawcze ostatnich lat dowiodły, że działkowcy, hodujący zioła lekarskie na przestrzeni 50—60 metrów, osiągali 90.— zł. czystego dochodu, a należy pamiętać, że dziś, gdy cena ziół znacznie się podniosła w wyniku wprowadzenia w 1933 r. ceł ochronnych, wynoszących 2.50 zł. od kilograma, dochód ten byłby znacznie większy. Do ziół, upiększających ogródki, a mających zawsze chętnych nabywców, należą: naparstnica purpurowa, ślaz lekarski, nagietek, kozłek lekarski, wreszcie wonna konwalja, która może dać plon dochodzący do 200 gramów z metra, wartości od 2 do 3 złotych.

Po należytem wysuszeniu i wogóle przygotowaniu do użytku zebranych ziół leczniczych, najlepiej sprzedawać je grupowo (kilku-kilkunastu działkowców razem), nie do miejscowych aptek, które wskutek braku większego zapotrzebowania na zioła często odmawiają kupna, lecz do hurtowni zielarskich, posiadających pracowników wyszkolonych w sortowaniu, suszeniu, krajaniu, proszkowaniu i t. p. manipulacjach uszlachetniających, w wyniku których z „surowca", jakiem jest ziele dostarczane przez hodowcę-plantatora, otrzymuje się towar „zioło" — artykuł międzynarodowego handlu.

Inż. Jerzy Marjański.

O GLEBIE POD ROŚLINY LEKARSKIE

W związku z hodowlą ziół otrzymuję często zapytania: — jaką ziemią trzeba rozporządzać, aby można było z powodzeniem przystąpić do uprawy roślin lekarskich?

Na to pytanie odpowiedzieć niełatwo, gdyż jeśliby wprost określić dobrą, — to sprawy bynajmniej nie rozwiąże, ponieważ ta sama gleba pod jedną roślinę może być bardzo dobra, jak np. ciężka, spoista glina pod pszenicę, gdy przeciwnie pod walerjanę jest nieprzydatna, bezwartościowa. Gdyby ją bowiem chciał ktoś pod tę roślinę doprawić, usiłowanie takie byłoby zbyt mozolne i za kosztowne. Ponadto, jedna i ta sama gleba zależnie od położenia, stanu wilgotności, rodzaju podłoża, grubości warstwy rodzajnej i stanu kultury, będzie w różnem stopniowaniu dobroci czyli urodzajności.

Są ziemie, które przy bardzo małym nakładzie można pod całe dziesiątki roślin lekarskich doskonale dopełnić i takie, które dopiero przez kosztowne meljoracje można przygotować pod pewne uprawy i lepiej tego zaniechać.

Odróżniamy cztery typowe, krańcowo różniące się od siebie rodzaje ziemi, tak pod względem fizycznym, jak i chemicznym: 1) próchniczną (tak liściową jak i kwaśną zwykle torfiastą), 2) spoistą, zwięzłą i zsychającą się podczas suszy — glinę, 3) jałowy i szybko wysychający piasek — wreszcie 4) grunt wapienny.

Każda z tych rodzajów gleby ma właściwą sobie florę, co częstokroć pozwala nam orjentować się w uprawie którejś z tych roślin dziko rosnących, nie można jednak tego uogólniać, ponieważ niekiedy spotykamy glebę w pewnem pomieszaniu, co poczęści czyni natura albo świadomie zastępuje ją człowiek, przez dopełnienie jednych rodzajów gleby drugiemi, nawożenie organicznemi materjałami i wreszcie uprawę czyli obróbkę.

Zwięzła, spiekająca się glina — zyskuje na urodzaj-

ności przez zmieszanie jej dokładne z pewnym stosunkiem piasku i próchnicy, a także przez dodanie wapna.

Ziemię piaszczystą i wapienną ulepsza się nawiezieniem gliną, próchnicza gleba zyskuje na jakości przez nawiezienie jej gliną i ziemią piaszczystą.

Przy uprawie roślin lekarskich gra jeszcze ważną rolę położenie danej przestrzeni gruntu jak: nizkie lub wysokie, pochylenie względem stron świata, wreszcie wystawa otwarta albo osłonięta. Od wymienionych warunków zależy zdolność zatrzymywania względnie szybkiego tracenia wilgoci, oraz większa lub mniejsza możność wyzyskania ciepła.

Trudno byłoby się rozpisywać drobiazgowo o każdym gatunku gleby, jej wadach i stronach dodatnich, o wzajemnem dopełnianiu ich, usuwaniu jednych części składowych, a potęgowaniu drugich, dlatego też w niniejszym artykule muszę tę sprawę potraktować praktyczniej, że tak powiem: „po wiejsku albo gospodarsku" czyli zrozumiale dla wszystkich.

W bieżącym i jeszcze następnych latach mamy najważniejszą roślinę do uprawy — rumianek, którego nasz rynek ziołowy potrzebuje w bardzo dużej ilości. Drugie miejsce zajmuje kozłek lekarski (walerjana), a już następne wiele innych ziół. Otóż rumianek, następnie walerjana i cały szereg ziół, cieszących się dużem zapotrzebowaniem, doskonale udadzą się na ziemi mogącej dać dobry urodzaj jęczmienia, a czy ten grunt będzie słabszy czy mocniejszy, to już go można bardzo łatwo dopełnić, co przy opisie uprawy poszczególnych roślin znajdzie czytelnik w moim podręczniku „Hodowla Ziół Lekarskich", wyd. V.

Taka ziemia — która wyda obfity urodzaj jęczmienia, w ciepłem i wyższem położeniu doskonale nadaje się pod rumianek, a w niższem pod walerjanę. Naturalnie ważnym czynnikiem jest tu staranne wyplenienie chwa-

stów, a zwłaszcza perzu, gdyż pielenie należy do czynności kosztownych, a wyrywanie zielsk silnie zakorzeniających się, nie zawsze obejść się może bez szkody rośliny uprawianej.

Mr. Jan Biegański.

LECZNICZE I PRZEMYSŁOWE WŁASNOŚCI MORWY

Drzewa morwowe posiadają niezwykłe właściwości lecznicze. Kto był na dalekim wschodzie i zapoznał się z tamtejszą florą i zwyczajami ludności, ten łatwo spostrzegł, że ludność tych krajów wrazie chorób ucieka się z całem zaufaniem do zielarstwa, a już nadewszystko do balsamicznych drzew morwowych, których liście, kwiaty, owoce, kora i korzenie stanowią niejako uniwersalne lekarstwo na rozmaite choroby.

Drzewa morwowe, należące do rodziny morwowatych (Moraceae), dzielą się na trzy zasadnicze grupy: Morwę białą (Morus alba), Morwę czarną (Morus nigra) i Morwę czerwoną (Morus rubra), a każda z nich posiada wielkie ilości odmian, o różnej właściwości leczniczej. To też trudno zaprzeczyć twierdzeniu, że drzewo morwowe, to najzasobniejszy arsenał przeciwko chorobom organicznym ludzkości. Młode liście morwy np. jako sałata powiększają ilość mleka u karmiących, liście suszone zmączkowane służą do uzdrawiających kąpieli, a także jako omasta karmu dla bydła, trzody i drobiu. Owoce morwy używa się w różnych chorobach piersiowych. Owoce morwy czarnej zwłaszcza posiadają własności lecznicze, gdyż zawierają wiele śluzu, a syrop z nich działa chłodząco i neutralizuje smak lub woń nieprzyjemnych leków. Korę morwy zaś używa się jako środka przeciwrobacznego i moczopędnego.

Następnie można powiedzieć o morwie, że jest niezmiernie pożyteczna jako drzewo, gdyż rosnąc na każdej

glebie, trwa przeciętnie 800 lat i żyjąc w skupinie stanowi skuteczną zaporę przed powodziami dzięki swej chłonności. Oprócz tego daje ona co roku około 80.— zł. dochodu za liście, kwiaty, smaczne owoce, z których wyrabia się soki, nalewki, octy, wina, konfitury i otrzymuje nasienie. Drewno jako cenny materjał poszukiwane jest na rynkach światowych. Z pewnych gatunków drzew morwowych robi się najpiękniejszy papier, a nawet piękne dywany, chodniki i t. p. Korony wyrosłych drzew morwowych o średnicy 10 m. okryte gęsto wielkim ciemno-zielonym liściem, znakomicie bronią przed najazdem lotniczym.

Wydawałoby się wobec tylu wymienionych korzyści, jakie daje morwa, że to już wszystko, — a to dopiero zaledwie cząstka. Nie pomieścilibyśmy całego materjału w ramach jednego artykułu. Najważniejszem dla nas jest to, że drzewa morwowe u nas aklimatyzują się dobrze i każdy posiadacz kawałka ziemi, może małym kosztem posiąść większą ilość drzew morwowych, bogacąc tą drogą siebie, rodzinę i kraj. Drzewo morwowe bowiem oprócz częściowo wymienionych wyżej korzyści, dostarcza również liści, które stanowią jedyny i przyrodzony pokarm dla gąsienic jedwabnika morwowego Bombyx Mori, snujących najcenniejsze w świecie włókno-nić jedwabną, bez którego nowoczesna technika świata obejść się nie może, gdyż każdy wynalazek prawie musi mieć jedwab naturalny. Wiadomo powszechnie, że jedwab naturalny w czasie wojny gazowej odgrywa niemal decydujące znaczenie.

Z uwagi na to, że Polska posiada wśród krajów europejskich pierwszorzędne warunki klimatyczne dla hodowli morwy i jedwabników, powinniśmy przy pomocy Rządu uruchomić przemysł jedwabniczy tak hodowlany, jak i przetwórczy, a z biegiem rozwoju pod egidą Krajowej Stacji Jedwabniczej w Ostrowiu Pozn. przemysł ten unarodowić.

Racjonalnie założony u nas przemysł jedwabniczy, jako domowy i fabryczny zmieniłby gruntownie gospodarcze oblicze kraju. Powstałyby setki tysięcy warsztatów

pracy, a temsamem wielkie odciążenie rolnictwa i bezrobocia. Dziesiątki miljonów zł. za importowany jedwab z zagranicy zostałyby w kraju, a nawet przeciwnie moglibyśmy eksportować rodzimy jedwab na rynki światowe za setki miljonów zł. rocznie. Trzeba nam tylko docenić dzieła i przystąpić do czynu, bo przed Polską stoi dziejowa konjunktura i dobrobyt.

Leon Wawrzkiewicz,
Dyrektor Krajowej Stacji Jedwabniczej w Ostrowie (Wlkp).

ORGANIZACJA I ZBYT ZIÓŁ W 1935 r.

Po kilku latach zupełnego zastoju w eksporcie ziół leczniczych, druga połowa 1934 r. przyniosła pewną poprawę w tym kierunku, gdyż zagranica wykazała ożywione zainteresowanie się całym szeregiem polskich ziół leczniczych i przemysłowych, a nawet niektóremi dotąd mało używanemi ziołami.

Jest to wskaźnikiem, a zarazem bodźcem dla naszego przemysłu zielarskiego, abyśmy w sezonie 1935 r. zorganizowali się wszechstronnie i zwrócili uwagę na planową organizację produkcji ziół leczniczych i przemysłowych z jednej strony, a następnie abyśmy po tylu latach nieudanych prób przygotowali na eksport ze stanu dzikiego i z plantacyj cały szereg pierwszorzędnej jakości ziół i nareszcie dali dowód zagranicy, że wszelkie dotychczasowe zarzuty i niedociągnięcia zostały ostatecznie zwalczone i Polska może dać na eksport towar pierwszorzędnej jakości.

Mająca się ukazać wkrótce Ustawa Zielarska w wielkiej mierze przyczyni się do zupełnego uzdrowienia panujących dotychczas nieporządków i samowoli w tym kierunku, a podwyższone cła na wszelkie zioła pochodzenia zagranicznego dadzą zupełną gwarancję jak plantatorowi tak i zbieraczowi, że wszelkie zabiegi, praca i nakład zostaną sowicie wynagrodzone.

W pierwszym rzędzie wysiłki nasze w sezonie bieżącym powinny być skierowane do planowej organizacji w dwuch kierunkach, a mianowicie:

primo) w kierunku powiadomienia plantatorów co i w jakich ilościach należy produkować,

secundo) organizować w poszczególnych powiatach Polski racjonalny (nierabunkowy) zbiór wszelkich ziół, kwiatów, liści, nasion i korzeni ze stanu dzikiego, mając na uwadze przygotowanie towaru tylko pierwszorzędnej jakości.

Powracając do pierwszego punktu zwracam uwagę plantatorom, że prócz wyprodukowania niektórych ziół na eksport, rynek nasz wewnętrzny musi mieć zapewniony na r. 1935 zapas następujących ziół:

ca 150.000	kg.	Flores Chamom. vulg.	kwiatu rumianku zwykłego
„ 50.000	„	Radix Valerianae	korzenia walerjanowego
„ 25.000	„	„ Altheae	„ ślazu lekarskiego
„ 25.000	„	Folia et Herba Menthae piperitae anglic.	liści i ziela mięty pieprzowej angielskiej
„ 25.000	„	Folia Salviae	liści szałwji
„ 50.000	„	Semen Sinapis alba	nasienia gorczycy białej (żółtej)
„ 10 000	„	Semen Sinapis nigra	„ „ (czarnej)
„ 20.000	„	Semen Foeniculi	nasienia kopru włoskiego
„ 20.000	„	Semen Carvi	nasienia kminku
„ 5.000	„	Flores Malvae arboreae	kwiatu malwy czarnej

oraz w znacznie mniejszych ilościach

Flores Calendulae offic.	kwiatów nagietku
„ Arnicae mont.	„ arniki (pomornika)
„ Lavandulae	„ lawendy
„ Rheados Papaveris	„ maku zajęczego (płatki czerw.)
Semen Anisi Vulg.	Nasion anyżku
„ Coriandri	„ kolendru
„ Foenigraeci	„ kozieradki
„ Nigellae sativae	„ czarnuszki
„ Anethi	„ kopru ogrodowego
Herbae Cardui Benedicti	Ziela drapacza
„ Chenopodii ambr.	„ komosy amerykańskiej
„ Adonis vernalis	„ miłka wiosennego
„ Altheae	„ ślazu lekarskiego
„ Centauri	„ tysiącznika
„ Dracunculi	„ estragonu
„ Hyssopi	„ hyzopu

Herbae Majoranae	„ majeranku
„ Melissae	„ melisy
„ Thymi	„ tymianku
„ Passiflorae	„ męczennicy
Foliorum Ruthae	Liści ruty siewnej
„ Belladonnae	„ pokrzyku lekarskiego
„ Digitalis purp.	„ naparstnicy
„ Rosmarini	„ rozmarynu
„ Hyoscyami	„ lulka-szaleju
„ Stramonii	„ dędery-bielunia
„ Altheae	„ ślazu lekarskiego
Radicis Angelicae	Korzenia dzięglu
„ Inulae	„ omanu
„ Gentianae	„ goryczki
„ Onodinis	„ wilżyny
„ Iridis	„ korzenia fijołkowego
„ Rhei	„ rzewienia (rabarbar)

Należy zwrócić przedewszystkiem uwagę na ważny artykuł stosowany w lecznictwie w bardzo dużych ilościach, a mianowicie ślaz lekarski — Radix Altheae officinalis, którego Polska rok rocznie potrzebuje około 25.000 kg. korzenia i około 5.000 kg. liści.

Korzeń ślazu trzyletni, a w ostateczności nawet dwuletni, musi być w roku bieżącym koniecznie wprowadzony na nowych plantacjach i zająć dominujące stanowisko narówni z korzeniem walerjanowym. Obecnie dwie czy też trzy plantacje rozpoczęły hodowlę ślazu w małych ilościach, co nie jest wystarczające nawet w minimalnej części rocznego zapotrzebowania.

Dla bliższego zaznajomienia plantatorów z produkcją ślazu oraz jego zastosowaniem w lecznictwie i przemyśle, w najbliższych numerach czasopisma „Polskie Zioła" wyjaśnię jego ważną rolę na rynku zielarskim.

Wielkie zainteresowanie uprawą ziół leczniczych i przemysłowych ostatnio wykazuje Min. Komunikacji, które pragnie swoje wielkie tereny po obydwóch stronach torów kolejowych wykorzystać na ten cel.

Nieodzownym więc warunkiem każdego plantatora jest zdecydowanie się, jaką przestrzeń ziemi, narazie ty-

tułem próby, pragnie wydzielić w swym majątku pod plantację ziół i w ciągu zimowych miesięcy rozejrzeć się co może być na jego glebie uprawiane, a co może bardzo łatwo zadecydować, posiłkując się dziełem Mr. Jana Biegańskiego „Hodowla Ziół Lekarskich", lub też wskazówkami fachowemi, których zawsze chętnie udzieli Redakcja.

Przechodząc do drugiego punktu moich wyjaśnień musimy dział zbioru ziół leczniczych ze stanu dzikiego doprowadzić w sezonie bieżącym do perfekcji, ażeby przygotować tylko doborowy, czysty towar, bez żadnych zanieczyszczeń i domieszek.

Jakie gatunki, w jakich ilościach i jak one mają być przygotowane dla eksportu i rynku wewnętrznego, postaram się szczegółowo opisać w następnych numerach niniejszego czasopisma, aby uchronić zbieraczy od przygotowywania towaru bezwartościowego, a temsamem nie marnować drogiego czasu bezużytecznie i uniknąć zawodów i rozczarowań.

Na zakończenie pragnę podkreślić, że uprawa ziół leczniczych, wobec dzisiejszych cen zboża, powinna być w każdym majątku dla plantatora zyskowniejszą, gdyż niema takiego ziela lub nasienia, które dałoby mniej niż 300 złotych brutto dochodu z morgi.

Dla orjentacji w następnych numerach będą również podane ceny na wszelkie zioła lecznicze i przemysłowe, które co pewien czas ulegają wahaniom w zależności od konsumcji na rynku wewnętrznym oraz sytuacji międzynarodowego rynku zielarskiegow Hamburgu.

Mr. Roman Hetner.

ZIOŁOWE APTECZKI
NASZYCH PRABABEK

Dlaczego należy mówić o apteczkach naszych prababek, a nie pradziadów?

A no dlatego, że nasi pradziadowie, podobnie jak dzisiejsi ojcowie nie zajmowali się nigdy pielęgnowaniem

swych domowników i rodziny w chorobie, a rolę tę spełniała zawsze kobieta.

Kobietę-matkę sama przyroda predestynowała na pielęgniarkę i lekarkę domową. Człowiek, zwany dumnie królem stworzenia, jest od niemowlęctwa aż do okresu dojrzałości fizjologicznej, to jest do 15—18 roku życia, dosyć niedołężną i mało odporną istotą na wszelkiego rodzaju zakażenia i choroby. Wychowanie przeto jedynego nawet dziecka przez czułą i troskliwą matkę można przyrównać do kilkoletniej pełnej poświęcenia praktyki pielęgniarskiej w szpitalu. Nic dziwnego, że starsze kobiety, które pielęgnowały i wychowały nie tylko swe własne dzieci, lecz nieraz swe wnuki i prawnuki, mają częstokroć więcej doświadczenia w rozpoznawaniu pierwszych objawów zachorzeń i niesieniu pierwszej pomocy, niż naszpikowani teorjami młodzi kapłani medycyny. Troskliwa dłoń matki lub żony wyczuje zazwyczaj pierwsze kreski budzącej się gorączki znacznie prędzej niż potrafi to wykazać czuły termometr lekarski.

Mądrzy lekarze przyznają, że medycyna nie jest sztuką leczenia chorób, lecz jedynie umiejętnością obchodzenia się z chorobami.

Choroba, jak pożar, zaczyna się często od małej iskierki, powoli się rozżarza i wreszcie wybucha groźnym płomieniem. Podobnie więc jak tlejącą iskrę pożaru łatwo ugasić w porę wylaną szklanką wody, tak samo rozpoczynający się pożar chorobowy może nieraz stłumić w zarodku jakiś w porę podany środek przeczyszczający, napotny, lub toniczny. *To zapobiegawcze leczenie, ta pierwsza pomoc była i jest główną dziedziną działalności kobiety, jako opiekunki i pielęgniarki rodziny.* Wszelkie choroby zakaźne i wypadki ciężkie nie wchodziły i nie wchodzą w zakres lecznictwa domowego.

Wszelkie środki niezbędne do okazania pierwszej pomocy w chorobach trzeba mieć pod ręką, albowiem nie

znamy dnia ani godziny, kiedy w organizmie naszym zatli się iskierka pożaru chorobowego.

Dziś wprawdzie, w dużych miastach mamy w pobliżu lekarzy, apteki, pogotowia lekarskie. A jednak wiemy dobrze, iż nawet w dużym mieście trzeba nieraz kilka godzin oczekiwać zanim się zjawi wezwany lekarz, a później znów parę godzin, zanim przyrządzą w aptece przepisane lekarstwo. Jeśli wypadek zdarzy się w nocy, gdy chorego niema z kim zostawić, lub w domu niema pieniędzy, by opłacić nocną wizytę lekarza, musimy patrzeć z przerażeniem jak początkowo drobna niedyspozycja potęguje się i przekształca w groźną dolegliwość. Na wsi i w małych miasteczkach sytuacja bywa jeszcze gorsza, bo tam na pomoc lekarską trzeba nieraz wyczekiwać po kilkanaście godzin.

Nic dziwnego przeto, że zapobiegliwa pani domu, pełniąca rolę mistrza dietetyki oraz naczelnej pielęgniarki w rodzinie, stara się wśród zapasów swej śpiżarni posiadać zawsze te pierwsze najniezbędniejsze środki lecznicze, które mogą być użyteczne do gaszenia pojawiających się płomyków niespodziewanej choroby... Takie apteczki domowe spotykamy dziś jeszcze po dworach i dworkach naszych.

Wśród domowych leków spotykamy przedewszystkiem takie, które kobieta opiekunka domu otrzymała przekazane tradycyjnie przez swą babkę, matkę lub piastunkę, a pozatem środki, które poznajemy z polecenia lekarzy w ciągu własnej praktyki życiowej. (c. d. n.).

prof. J. Muszyński.

O ROZWÓJ KRAJOWEGO KAUCZUKU*)

Wiadomości, które rzuciły snop światła na kauczuk w Europie, datują się od czasów odkrycia Ameryki.

Początkowo Europa nie doceniała wartości kauczuku, bo nie potrafiła wykorzystać go w życiu praktycznem, za-

*) Od Redakcji: W dalszym ciągu podajemy cykl artykułów Radcy Min. Opieki Społ. p. dr. J. Filipczaka o konieczności rozwoju polskiego kauczuku.

dawalniając się tylko przekazaniem wiadomości, że drzewo dające ten produkt rośnie w pasie podzwrotnikowym, a mieszkańcy miejscowi nazwali go „ka-o-cza" czyli drzewo płaczące. Z soku tego drzewa wyrabiali piłki do gry, buty, torby, przesycali sokiem ubrania.

Te wiadomości przebrzmiały i minęły stulecia, zanim kauczuk zaczął odgrywać należną mu rolę.

Wysiłki nad wprowadzeniem w użycie kauczuku w Europie rozpoczęli Francuzi w początku 18-go stulecia. Dążyli oni do tego, aby drzewo Hevea brasiliensis, dające kauczukowy sok, hodować u siebie w kraju. Jednakowoż po kilku latach pracy propagandowej zainteresowanie się kauczukiem znowu zaczęło zanikać.

Dopiero Anglicy w drugiej połowie tegoż stulecia rozpoczęli prace badawcze nad nim z wynikami realnemi, ponieważ sfery rządzące mocno zainteresowały się kauczukiem.

Na początku 19-go stulecia pierwsze praktyczne zainteresowanie znalazł kauczuk przy wyrobie nieprzemakalnych ubrań przez zakłady Mackintosh w Manchester. Światowa produkcja kauczuku wynosiła wówczas 30 ton. Niedługo potem i w Ameryce rozpoczął się rozwijać przemysł kauczukowy, wyrabiający różne przedmioty z kauczuku między innemi i buty.

Pierwsze transporty kaloszy, butów i innych wyrobów kauczukowych przywiezionych do Anglji nie spotkały się z przychylną opinją i nie wzbudziły zaufania u kupujących, a nawet dały powód do różnego rodzaju złośliwych żartów i karykatur.

Pomimo ujemnych właściwości kauczuku, które polegały na tem, że wyroby na zimnie twardniały i pękały, a na gorącu rozciągały się i lepiły, przemysł kauczukowy rozwijał się coraz bardziej.

Zbiegiem czasu w celu zmniejszenia lepkości zaczęto dodawać do kauczuku sproszkowaną siarkę, a także inne składniki mineralne o podobnych własnościach.

Chociaż wyroby kauczukowe dalekie były wtedy jeszcze od doskonałości, mimo to wartość ich z biegiem czasu stopniowo wzrastała.

Co to jest kauczuk?

Kauczuk otrzymuje się z roślin a przedewszystkiem z drzew w postaci soku mlecznego zwanego latex, przedstawiającego zawiesinę kauczukowych kuleczek w wodzie, podobną do mleka krowiego. Analiza soku wykazuje 30—40% kauczuku a 60—70% wody i nikłą obecność (ok. 2%) białka. Sok mleczny przy wyciekaniu posiada reakcję zasadową, a gęstniejąc na powietrzu przechodzi w kwaśną. Przy działaniu kwasów kauczuk strąca się na białą masę zbliżoną wyglądem do twarogu krowiego. Krople kauczuku w zawiesinie są różnej wielkości i o różnym stopniu polimeryzacji.

Przy rozważaniu roli zawiesiny kauczukowej w roślinie nasuwają się dwa pytania: czy kauczuk potrzebny jest dla życia rośliny czy też służy jako ochrona drzewa przed szkodnikami. Na oba pytania nauka nie może dać jeszcze definitywnej odpowiedzi.

Wysunąć można jedynie przypuszczenie, że sok kauczukowy służy dla przenoszenia pokarmów po całej roślinie, natomiast sam nie służy jej jako pokarm.

Jeżeli chodzi natomiast o mechanizm tworzenia się kauczuku, to poza wielu hipotezami zdaje się najprawdopodobniejszą ta, że jest on analogiczny do mechanizmu syntezy soku w roślinach smolistych, gdzie możemy teoretycznie dojść do izoprenu. Z tego ostatniego drogą polimeryzacji mogą się utworzyć więcej złożone produkty np. — w chłodnym klimacie terpeny, a w pasie podzwrotnikowym — kauczuk.

W obecnym czasie możemy tylko snuć przypuszczenia, dopóki eksperymentalne doświadczenia nie dadzą ostatecznego materjału, aby całkowicie to zagadnienie można było wyjaśnić. Rozwój nauk i o koloidach niewąt-

pliwie posunie naprzód prace badawcze nad kauczukiem.

Wulkanizacja.

W rozwoju przemysłu kauczukowego czas i przypadek odegrały bardzo ważną i decydującą rolę.

Zdarzyło się raz, że u pewnego kupca amerykańskiego w magazynie spadł arkusz kauczuku na rozpaloną płytę kuchenną i przeleżał tam dłuższy czas, zanim zauważył to kupiec, który z przerażeniem zdjął go z rozpalonej płyty. Jednakowoż przerażenie kupca szybko ustąpiło zdumieniu i radości, bo kauczuk nietylko nie uległ zniszczeniu, ale gruntownie się zmienił i polepszył, gdyż wszystkie ujemne właściwości kauczuku znikły, ustępując dodatnim cechom gumy.

W ten sposób powstała guma w dzisiejszej jej postaci.

Proces przemiany kauczuku surowego przy dodaniu siarki lub innych mieszanek pod wpływem odpowiednio wysokiej temperatury nazywamy wulkanizacją. Wulkanizacja jest podstawą trwałości i wartości gumy, która pod jej wpływem staje się elastyczna, niewrażliwa na wpływy temperatury i ciśnienia, a w pewnych warunkach nawet ciałem twardem (ebonit). Przygotowawcze prace do wulkanizacji polegają na tem, że surowy kauczuk poddaje się chemicznej przeróbce na miękką plastyczną masę, do której dodaje się siarkę samą, lub jeszcze inne składniki, przyśpieszające proces wulkanizacji i zwiększające wartość gumy, a po dokładnem wymieszaniu walcuje się ją na arkusze kauczukowe, z których wyrabia się surowe przedmioty, nadając im pożądaną formę.

Surowe przedmioty kauczukowe poddaje się w specjalnie przyrządzonych piecach procesowi wulkanizacji przez ogrzewanie ich do wyższej temperatury.

Z biegiem czasu wynaleziono sposób wulkanizacji na zimno, ale pierwszy sposób ma o wiele szersze zastosowanie.

Sposoby ulepszania produkcji kauczuku, a zarazem gumy postępują naprzód, chociaż nauka o kauczuku ma dużą drogę do przebycia, gdyż wiele zagadnień jeszcze popozostaje nierozwiązanych i niewyjaśnionych.

Pochodzenie kauczuku.

Kauczuk otrzymujemy z roślin, które nie należą do jednej botanicznej rodziny, przeciwnie spotykamy je w najróżnorodniejszych rodzinach i rodzajach drzew, krzewów i traw nie związanych ze sobą pozatem żadnemi wspólnemi cechami. Rośliny zawierające kauczuk są rozsiane nietylko w pasie klimatu podzwrotnikowego, ale i w umiarkowanym.

W ostatnich latach w Stanach Zjedn. A. P. oraz niezależnie od tego w Rosji Sowieckiej przeprowadzono szczegółowe doświadczenia i prace nad hodowlą, aklimatyzacją i badaniem roślin na zawartość kauczuku, które doprowadziły do bardzo ciekawych i konkretnych wyników.

Przedewszystkiem obalone zostało przekonanie, że kauczuk może być tylko produktem roślin podzwrotnikowych, bo odkryto tak w Ameryce jak i w Rosji szereg roślin o dużej zawartości dobrego kauczuku.

Wobec możliwości zatem hodowli kauczuku w naszych warunkach, ta sprawa nabiera już nie teoretycznego lecz praktycznego znaczenia.

C. d. n.

J. Filipczak.

SZUKASZ ZDROWIA?...
JEDZ OWOCE I JARZYNY!...

(Ciąg dalszy)

Do zimowych owoców „kuracyjnych", lecz niestety importowanych z krajów południowych, należą również banany i owoce poch. drzew Citrus — jak cytryna, pomarańcza, mandarynka i grapy (Grape-fruit).

B a n a n — zielono-żółty owoc wytworną swą postacią jest nietylko ozdobą flory podzwrotnikowej Azji, Afryki i Australji, lecz dla swych własności odżywczych jest podstawowem pożywieniem ludności, gdzie tylko klimat pozwala na jego uprawę. Zawiera on dużo skrobi, cukru, wonnych olejków i witaminy (zwłaszcza przeciwszkorbutową).

Banany, jako zielone, niedojrzałe owoce, sprowadza się obecnie do Gdyni, gdzie w specjalnych urządzeniach odbywa się ich dojrzewanie i stąd dopiero rozsyłane są za specjalną taryfą po całym kraju. W ten sposób wskutek niższej ceny stają się one więcej dostępne dla szerszych mas ludności.

C y t r y n a (Citrus Limonii) znana jest w Europie już z czasów Aleksandra Wielkiego. Pochodzi z krajów podzwrotnikowych (Chiny, Himalaje). Jest to owoc wielokomorowy, soczysty, zawierający w dużej ilości kwas cytrynowy i witaminy.

Do niedawna używano cytryny jedynie dla smaku do herbaty lub jako przyprawy do kompotów. Ostatnio zwraca ona uwagę, jako lek wywierający zbawienny wpływ na organizm przy żółtaczce, cierpieniach wątroby i jako środek napotny.

P o m a r a ń c z a (Citrus Aurantii) jest owocem znanym w kilku odmianach: C. Vulgaris, C. Sinensis i C. Bergamja. Rośnie również w krajach podzwrotnikowych. W porównaniu z cytryną jest owocem nietylko równie zdrowym lecz i niezwykle smacznym.

Zawiera oprócz witamin i kwasu, dużo cukru, goryczkę, barwik i olejki eteryczne.

Pomarańcza znaną była oddawna, jako środek przeciwko rozmaitym dolegliwościom chorobowym. Już w 1654 r. zalecano ją przeciw „kolce z przeziębienia", a w sto lat później przeciwko kamieniom w przewodzie pomarańczowej stosując ją z powodzeniem w gorączkach febrycznych narówni z chininą lub przeciwko krwotokom moczowym. Zwracano też uwagę na właściwości skórki

kobiecym. Własności lecznicze przypisywano również liściom pomarańczowym zalecając je w postaci naparu przeciwko konwulsjom.

Obecnie sok pomarańczy stosuje się często u dzieci przy chorobie angielskiej (rachitis) wynikłej z braku odpowiedniej ilości witamin w organizmie, a kwiaty pomarańczy (Flores Aurantii) jako lek uspakajający nerwy.

M a n d a r y n k a (Citrus Nobilis) jest pochodzenia chińskiego. Wyglądem i jakością zbliżona jest do pomarańczy, lecz rozmiarem mniejsza i wskutek tego tańsza. Ostatnio wobec zawarcia przez nas korzystnego traktatu handlowego z Hiszpanją, cło na pomarańcze i mandarynki zostało znacznie zmniejszone, które wskutek spadku ceny stały się bardziej dostępne.

G r a p y (Grape-fruit). Okazały owoc o kształcie pomarańczy i kolorze cytryny jest odmianą Citrus'u uzyskaną sztucznie przez krzyżowanie tych dwóch gatunków.

Obfituje w sok wonny o smaku kwaśno-gorzkawym. Zawiera: kwas cytrynowy, cukier, goryczkę, olejki eteryczne i wiele witamin (zwłaszcza przeciwgnilcową). Owoc ten przeważnie importowany z Palestyny, spożywa się na surowo, posypany obficie cukrem, ze względu na jego smak kwaśno - gorzkawy.

Wszystkie wyżej wymienione owoce mimo znacznej obniżki cła w ostatnich czasach, nie mogą być pożywieniem szerokich mas ludności, lecz pozostaną nadal luksusem, dostępnym jedynie sferom zamożniejszym.

Jeśli chodzi natomiast o szerokie rozpowszechnienie idei odżywiania pokarmami roślinnemi, o codzienne dostarczanie organizmowi cennych witamin i soli niezbędnych dla zdrowia człowieka, zwrócić się musimy do naszych swojskich jarzyn i owoców, które niejednokrotnie dorównują, a nawet przewyższają swą wartością odżywczą

i leczniczą egzotyczne owoce. Naczelne miejsce wśród jarzyn dostępnych dla wszystkich nawet w okresie zimowym zajmuje marchew. C. d. n.

Mr. Wacław Olszewski.

ROŚLINY POSZUKIWANE NA RYNKU ZIELARSKIM

Do najbardziej poszukiwanych obecnie surowców pochodzenia krajowego należą:

Kwiat Rumianku zwyczajnego	—	Flores Chamomillae vulgaris
„ Malwy czarnej	—	„ Malveae arboreae
„ Konwalji	—	„ Convallariae majalis
„ Pomornika	—	„ Arnicae montanae
„ Lawendy	—	„ Lavandulae officinalis
Kora Kruszyny	—	Cortex Frangulae
Owoce Głogu	—	Fructus Crategi oxyacanthae
„ Jałowca	—	„ Juniperi communis
„ Anyżu	—	„ Anisi vulgaris
„ Kminku	—	„ Carvi
„ Kopru lekarskiego	—	„ Foeniculi
Liście Mięty pieprzowej	—	Folia Menthae piperitae
„ Szałwi lekarskiej	—	„ Salviae officinalis
„ Prawoślazu lekarskiego	—	„ Altheae officinalis
Korzeń Kozłka lekarskiego	—	Radix Valerianae officinalis
„ Prawoślazu lekarskiego	—	„ Altheae officinalis

Korzeń Goryczki — „ Gentianae
„ Wilżyny — „ Ononidis
Kłącze Kosaćca — Rhizoma Iridis.

W miesiącach zimowych zbierać można:

Jagody jałowcu — (Juniperus communis)
Jemiołę — (Viscum album)
Mech islandzki — (Lichen islandicus)
Żywicę sosnową — (Resina Pini silvestris)

ODPOWIEDZI REDAKCJI

P. Z. M. w Kazimierzu n/Wisłą. Jeśli ziemia jest odpowiednia, w najbliższych latach wskazana jest przedewszystkiem hodowla rumianku i kozłka lekarskiego (walerjany).

P. R. W. w Królewskiej Hucie. Jedwabnictwo polega na hodowli jedwabników, owadów—motyli (Lepidoptera) w celu uzyskania t. zw. oprzędów jedwabnych, które następnie sprzedaje się jako surowiec fabrykom, przerabiającym go na rozmaite wyroby jedwabne. Hodowlę jedwabników prowadzi się raz do roku na wiosnę mniej więcej od połowy maja do końca czerwca, najlepiej w domach mieszkalnych, chociaż mogą tu być użyte komórki, spichlerze, wozownie i t. p.

Pod wpływem ciepłej temp. po upływie kilku dni z małych jajeczek wylęgają się gąsienice jedwabników. Gasienice te żyją jeden miesiąc i w tym czasie należy je kilka razy dziennie karmić liścmi morwy (Morus alba). Po upływie miesiąca dojrzałe gąsienice zaczynają wysnuwać nitkę jedwabną i budować z niej wokoło siebie oprzęd. Budowa oprzędu trwa kilka dni, poczem się je zbiera i niszczy poczwarki wewnątrz oprzędów przy pomocy gorącej pary wodnej, by niedopuścić do przedziurawienia oprzędów przez wychodzące z nich motyle. W ten sposób powstaje nitka jedwabna dająca się łatwo odwinąć z oprzędu doch. do kilkunastu set metrów długości, miękka, lśniąca, rozciągliwa i łatwo przyjmująca barwiki. Hodowla jedwabników jest łatwa, bardzo popłatna i dlatego zasługuje na jaknajszersze rozpowszechnienie, w kraju zwłaszcza wśród drobnego rolnictwa.

P. J. B. Nowogródek. W niniejszym i następnych numerach znajdzie WPan w cyklu artykułów o kauczuku odpowiedzi na swe zapytania.

KRONIKA

Wyczerpanie się krajowych zapasów rumianku i kozłka lekarskiego. Obecnie na rynku zielarskim odczuwa się zupełny brak rumianku, którego cena doszła do 5 zł. za 1 kg., jak również kozłka lekarskiego, który ostatnio płacony był plantatorom po 4 zł.

za kg. Departament Celny Min. Skarbu zezwolił na wwóz jedynie ograniczonej ilości tych surowców do kraju.

Możliwości eksportowe. Firma amerykańska interesuje się objęciem przedstawicielstwa polskiej wytwórni artykułów leczniczych i farmaceutycznych. P/32423/47/Ż.

Firma marokkańska zainteresowana jest przedstawicielstwami branż drogeryjnej oraz pokrewnych. E/32821/46/Ch.

Bliższe informacje w powyższych sprawach uzyskać mogą zainteresowani eksporterzy w Państwowym Instytucie Eksportowym. Przy zgłoszeniu należy powołać się na powyższe numery. Firmy, które nie pozostawały dotychczas w bliższym kontakcie z Instytutem, winny nadesłać jednocześnie swe referencje.

Japonja. — Możliwości zbytu soków owocowych. Na rynku japońskim istnieją możliwości zbytu soków owocowych, w szczególności esencje, ekstrakty i aromaty winny znaleźć odbiorców. Dotychczas soki owocowe były w nieznacznym stopniu konsumowane przez japończyków, co nie wyklucza jednak rozszerzenia tych możliwości, ze względu na dużą konsumcję przez ludność japońską napojów chłodzących,oraz ze względu na stopniowe europeizowanie kuchni japońskiej

Soki owocowe importowane są na rynek japoński z Francji Włoch i St. Zjednoczonych.

Najbardziej zyskownym jest import zarówno soków, jak ekstraktów w beczułkach, przy pozostawieniu odbiorcy swobody opakowania przy sprzedaży detalicznej. (Inf. Eksp. № 36/34 r.)

Syrja.— Możliwości zbytu grzybów suszonych. Grzyby suszone konsumowane są w Syrji prawie wyłącznie przez ludnośc europejską, a zatem zwłaszcza w Bejrucie, posiadającym stosunkowo znaczny jej odsetek. Konsumcja roczna tego artykułu obliczana jest na około 400 kg. Towar znany jest wyłącznie w postaci cienkich płatków z grzybów krajanych razem z korzeniami. Dotychczas głównym dostawcą tego artykułu były Włochy. W b. r. pojawiła się konkurencja jugosłowiańska, oferując towar zbliżonej jakości po cenach niższych, zależnie od gatunku.

Obecnie ujawnia się zainteresowanie przywozem grzybów suszonych z Polski, możliwości zbytu zależeć będą w pierwszym rzędzie od jakości artykułu polskiego. Zaznaczyć należy, że grzyby suszone posiadają w Syrji charakter towaru luksusowego. (Inf. Eksp. № 27/34 r.)

BIBLJOGRAFJA

„Soja, jej uprawa u nas i użytkowanie" napisali Mr. Jan Biegański i Ida Plucińska. Cena 1.20 zł.

W ostatnich latach coraz częściej w sferach rolniczych dają się słyszeć głosy za wprowadzeniem do Polski na większą skalę upraw soji, rośliny motylkowej, powszechnie znanej w Mandżurji, Chinach

i na Korei. Tam roślina ta obok ryżu jest podstawowem pożywieniem ludności, a ze względu na wielką wartość odżywczą i możność różnorakiego jej wykorzystania bądź to dla człowieka bądź to jako pasza dla bydła a wreszcie w przemyśle, nazywana jest „rośliną świętą". Uprzytomnijmy sobie, że kartofle, powszechnie w Polsce uprawiane, zaczęły się rozpowszechniać dopiero w XVI wieku, i wiele lat musiało upłynąć, zanim ludność nauczyła się je uprawiać i to niewątpliwie kosztem wieloletnich prób, doświadczeń i wielu zawodów. Obecnie sprawa wprowadzenia nowej rośliny do uprawy jest bardzo uproszczona, ponieważ istnieją książki, podające w formie gotowej do zastosowania przez rolnika sposób uprawy soji wraz z wszelkiemi doświadczeniami glebowemi, nawozowemi, wymaganiami ojki i t. p.

Cennym podręcznikikiem traktującym o uprawie soji jest broszurka Mr. Jana Biegańskiego, podająca w przystępnej i przejrzystej formie wszystko to, co wiadome jest o soji w literaturze fachowej. W broszurce podane są nawet adresy firm, dostarczających nasion soji brunatnej, bardzo wczesnej, przystosowanej do naszego klimatu, gdyż dojrzewającej nawet w północnych częściach Polski. Broszurka uzupełniona jest przez p. Idę Plucińską opisem zastosowania tej rośliny w kuchni a nawet podaje kilkadziesiąt przepisów na potrawy z soji.

——— o ———

Od Redakcji. Osoby posiadające liście naparstnicy lekarskiej (Folia Digitalis purp.) tegorocznego zbioru, zechcą zawiadomić o tem Redakcję.

——— o ———

Przedruk zezwolony za podaniem źródła.

Na odpowiedzi prosimy załączać znaczek pocztowy.

Adres Redakcji i Administracji: Warszawa, Krucza 42 m. 2
Tel. 8.15-00. Konto P. K. O. 29.360.

Cena prenumeraty: kwartalnie 1,20 zł., miesięcznie 0,50 zł.
Pojedyńczy numer 0,50 zł.
Prenumeratę można opłacać przy pomocy blankietów rozrachunkowych.
Redakcja i Administracja czynna we wtorki i czwartki godz. 15—16.

Ceny ogłoszeń: w cała strona 80.— zł, 1/2 str. —40.— zł. /4 str. — 20.— zł., 1/8 str. — 12.— zł. ostatnia strona okładki — 100.— zł.

Redaktor odpowiedzialny: **Dr. farm. Marja Bernerówna**
Wydawca: **Inż. J. Marjański**

Drukarnia „ODRODZENIE", Warszawa, Marszałk. 52 tel. 9.04-10